



KOKOSSUPPE MIT SCHWEINEFLEISCH

FÜR 4 SUPPENLIEBHABER

- 400 ml Kokosmilch
- 300 ml Fleischbrühe
- 200 g Schweinefleisch
- 1 Limette
- 1 rote Chilischote
- 1 frische Ingwerwurzel (ca. 2 bis 3 cm lang)
- Kreuzkümmel
- Salz

Die Kokosmilch zusammen mit der Brühe in einen Topf gießen. Das Schweinefleisch in schmale Streifen schneiden und dazugeben.

Die Chilischoten waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Die Ingwerwurzel schälen und fein hacken. Anschließend Chili und Ingwer in den Topf geben.

Nun die Zutaten zum Kochen bringen und das Ganze ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zu guter Letzt den Limettensaft untermischen und das Gericht nach Belieben mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken.

Die fertige Suppe in einer schönen, bauchigen Asiaschale servieren und einen farblichen Akzent mit einer frischen Limettenscheibe setzen.

Tipp

Kokosmilch schmeckt am besten von frischen Kokosnüssen. Zum Beispiel auch im Cocktail „Coco Loco“ mit Cachaça oder Rum und Ananassaft.

Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!

